



ASIATISKT

Asiatiska köttbullar i hoisinsås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Saftiga, asiatiska köttbullar på kycklingfärs med koriander och hoisinglaze.



INGREDIENSER

800 g kycklingfärs
1 knippe salladslök
3 cm färsk ingefära, riven
1,5 tsk salt
1 tsk vitpeppar
0,5 tsk chilipulver
0,5 tsk kanel
1 tsk malda fänkålsfrön
1 näve finhackad koriander
2 msk japansk soja
1,5 msk sesamolja
2 dl ströbröd (panko eller vanligt)
2 st ägg
sesamfrön till servering

Glaze:

1,25 dl hoisinsås
0.5 deciliter råsocker
2 msk risvinäger
0,5 dl japansk soja
2 tsk sambal oelek (kan uteslutas)
1 nypa torkad ingefära

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200°C.
- 2** Finhacka koriandern och salladslöken (spara lite till servering), riv ingefäran. Blanda med kycklingfärsen, salt och de andra kryddorna i en skål. Tillsätt äggen och ströbrödet och blanda sist i soja och sesamolja. Blanda precis så att det går ihop, överarbeta inte, då får du torra köttbullar. Låt köttbullesmeten stå i kylan medan du förbereder glazen.
- 3** Glaze: Blanda alla ingredienser i en kastrull och koka upp. Låt koka 4-5 minuter tills den har tjocknat och reducerats till mindre än hälften.
- 4** Rulla köttbullarna och stek i olja tills de får fin färg. Låt köttbullarna tillagas färdigt i ugnen i ca 10-12 minuter. Slå över glazen och ställ in i ugnen ytterligare 2-3 minuter så att den sätter sig.
- 5** Strö över sesamfrön, koriander och salladslök. Servera ev. med ris.